

## Zutaten für 4 Personen und eine runde Form der Größe 36 cm oder eine eckige mit 35x27x6 cm:

7 Eier Gr. M  
500 ml Milch  
200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
450 g Mehl (Universalmehl oder Hälfte glattes, Hälfte griffiges)  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 TL Salz  
1 TL Vegeta (selbstgemacht oder Naturvariante)  
½ TL Pfeffer

500 g Hühnchenteile (am besten gemischt)  
Marinade: 2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 TL Vegeta (selbstgemacht oder Naturvariante)  
½ TL Paprikapulver, 2 EL Sonnenblumenöl

### Guss:

250 ml Sahne

### Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vor. Vermischt die Zutaten für die Marinade und wendet die Hühnchenteile darin.
- 2) Siebt das Mehl und vermischt es mit Salz, Vegeta, Pfeffer und Backpulver. Unter ständigem Mixen fügt ihr die Milch zur Mehlmischung hinzu.
- 3) Es entsteht ein sehr dickflüssiger Teig. Anschließend lasst ihr das Mineralwasser einrinnen, die verquirlten Eier und das Sonnenblumenöl.
- 4) Das Ergebnis ist ein glatter und klümpchenfreier Teig, der an Palatschinken erinnert.
- 5) Befettet eine runde Form der Größe..... (alternativ eine eckige der Größe....) und verteilt die Hühnchenteile mit Abstand zueinander darin.
- 6) Gebt die Form mit dem Fleisch für ca. 20 min in den Ofen.
- 7) Nehmt sie heraus und verteilt darüber die Teigmischung. Stellt die Form zurück in den Ofen, diesmal für ca. 25 min.
- 8) Nach dieser Zeit nehmt ihr sie heraus, übergießt die entstandenen Hügel mit Sahne und stellt die „Kvrguša“ für weitere 5-8 min in den Ofen, bis die Sahne nicht mehr flüssig, sondern schön cremig geworden ist.
- 9) Danach könnt ihr anrichten. Beilagen und Co. braucht ihr für dieses Gericht nicht, allerdings eignet sich ein grüner oder saurer Salat wie Krautsalat oder saure Paprika ganz gut dazu.

**Tipp:** Falls ihr nur zu zweit seid, halbiert die Zutaten im Rezept und verwendet eine Form mit 30 cm



## **Sastojci za 4 osobe i tepsiju od 36 cm ili četvrtasti kalup od 35x27x6 cm:**

7 jaja vel. M  
500 ml mlijeka  
200 ml gazirane mineralne vode  
450 g brašna (univerzalno ili pola meko pola oštro)  
½ pak. praška za pecivo (=8 g)  
2 kašike suncokretovog ulja  
2 kašičice soli  
1 kašičica vegete (domaća ili natur varijanta)  
½ kašičice bibera

500 g piletine (najbolje razni dijelovi)

Marinada: 2 kašičice soli, ½ kašičice bibera, 1 kašičica vegete (domaća ili natur varijanta),  
½ kašičice crvene mljevene paprike, 2 kašike suncokretovog ulja

### **Prelijev:**

250 ml tečnog vrhnja

### **Priprema:**

- 1) Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači. Pomiješajte sastojke za marinadu i utrljajte ih u komade mesa.
- 2) Prosijte brašno i pomiješajte sa solju, vegetom, biberom i praškom za pecivo. Zu stalno miksanje u suhe sastojke ulijevajte mlijeko.
- 3) Dobićete gusto tijesto. Potom dodajte mineralnu vodu, umučena jaja i ulje.
- 4) Rezultat je tijesto koje je glatko i bez grudvica i koje podjeća na tijesto za palačinke.
- 5) Pomastite tepsiju (ili četvrtasti kalup veličine:-.....) i poredajte meso i ostavite razmak između komada.
- 6) Tepsiju sa mesom stavite u rernu na 20 min.
- 7) Izvadite je pa prelijte tijestom. Vratite u rernu na oko 25 min.
- 8) Nakon tog vremena je ponovo izvadite i prelijte vrhnjem pa vratite u rernu na 5-8 min dok vrhnje postane kremasto umjesto tečno.
- 9) Nakon toga možete servirati. Nisu vam potrebni nikakvi umaci niti prilazi, osim možda zelena ili dobra kisela salata od kupusa ili paprika.

**Savjet:** ako ste samo dvije osobe, prepолоvite mjeru i pecite u tepsiji od 30 cm promjera.

